



Parusso Armando, 2022

Dolcetto d'Alba DOC Piani Noce

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Dolcetto

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.50%

Caractère

Ce vin rouge rubis aux légers reflets violets est fruité, frais et équilibré. Au nez, arômes assez puissants de mûres, de myrtilles et de framboises, ainsi qu'un peu de cerises, de fruits séchés, de notes de vanille et de café. A l'attaque, il est sec, harmonieux, assez souple et mince, les arômes fruités sont complétés par une nuance d'agrumes et des tannins bien présents, ainsi que des notes de torréfaction de biscuit, de café, de pain toast et de fumée; finale agréable de longueur moyenne.

Type de vin



Les fruités



Les riches

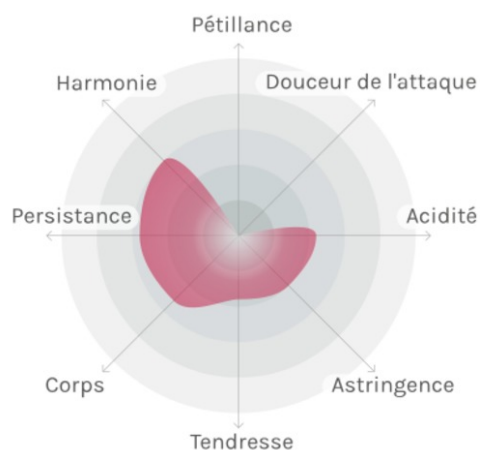


Les persistants

Producteur/Marque

Armando Parusso

Le nom de Parusso représente des moyens inhabituels et nouveaux sur la base de méthodes et traditions qu'on a parfois cru oubliées. Frère et sœur, Marco et Tiziana Parusso ont repris l'entreprise de leur père à Monforte d'Alba et y poursuivent la tradition, profondément ancrée dans leurs propres racines, mais toujours peu conventionnelle et innovante. Derrière chaque vin Parusso se trouve un travail acharné, une passion inconditionnelle et l'aspiration à la plus haute qualité et à une amélioration continue. Aujourd'hui, la maison Parusso produit des vins très élégants, harmonieux et soyeux, dont la forte personnalité reflète toute l'expérience, tout le savoir et toutes les valeurs que représente le nom de Parusso.



Accords mets-vin



Boeuf avec sauce claire



Agneau avec sauce foncée